ご使用の前に、必ずお読みください。

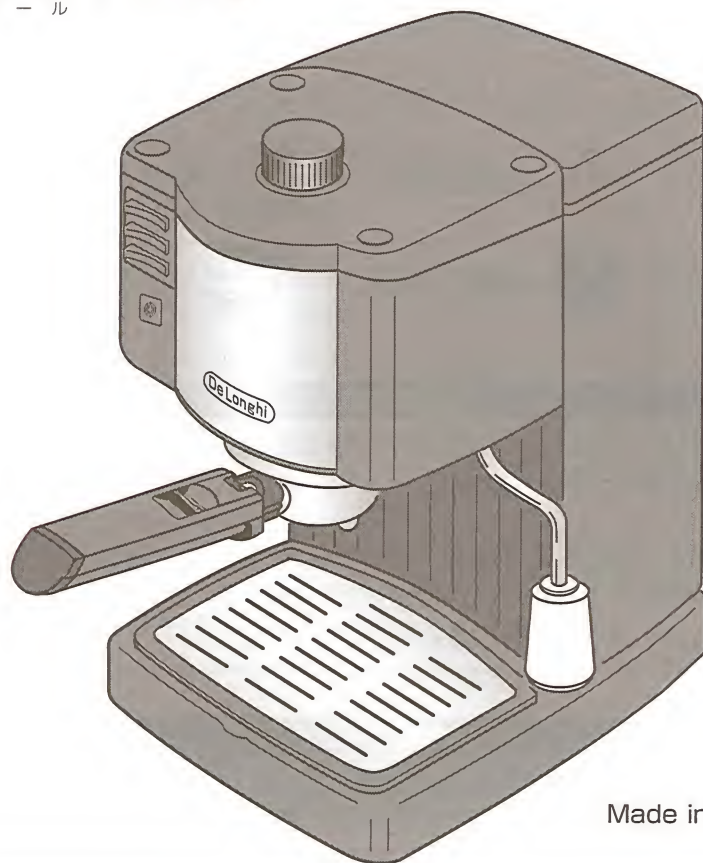
エスプレッソ・カプチーノ メーカー

家庭用

カフェ・トレビソ

Mod. BAR 14N
バール

取扱説明書

この度は、エスプレッソ・カプチーノ メーカー「カフェ・トレビソ」をお求めいただきまして、誠にありがとうございました。
製品を正しく安全に使用していただくため、ご使用の前に、必ずこの取扱説明書を最後までお読みください。また、お読みになった後も保証書と共に大切に保管してください。

Made in China

もくじ

安全上の注意

ご使用の前に、必ずお読みください。

1. ご使用の前に、必ずこの「安全上の注意」を最後までお読みください。
2. ここに示した注意事項は、製品を正しく安全にお使いいただき、あなたや他の人々への損害を未然に防止するものです。
3. 注意事項は、誤った取扱いで生じることが想定される内容を、その危害や損害および切迫の度合いにより、「警告」と「注意」の二つに分け、明示しています。

⚠警告	**この表示を無視して誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示しています。**
⚠注意	**この表示を無視して誤った取り扱いをすると、人が傷害を負う可能性および物的損害の発生が想定される内容を示しています。**

4. 各注意事項には、「注意」「禁止」「強制または指示」を促す絵表示が付いています。

：発火注意
：感電注意
：高温注意
：禁止行為

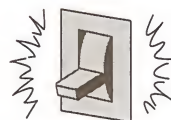
：分解禁止
：強制／指示
：プラグをコンセントから抜く

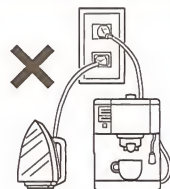
電源について

⚠警告

・電源は、「15A 125V」と記されている家庭用の**壁面コンセント**から**直接**とってください。

⚠注意

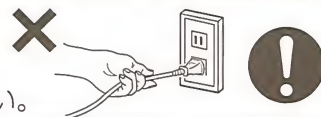
・電源は、家庭用**交流100V／50·60Hz**をご使用ください。
・使用中にブレーカー（分電盤内の配線遮断器）が落ちる場合は、お近くの電力会社にご相談ください。

コンセントについて

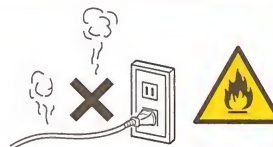
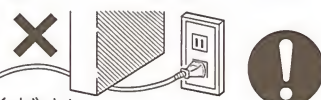
・コンセントは、**本製品だけ（単独）で**使用してください。なお、差込み口が二つあるコンセントの場合は、**片方の差込み口を空のままで**ご使用ください。
・延長コードやタップ、ソケット等は、使用しないでください。タコ足配線も、絶対にお止めください。

・差込み口のゆるいコンセントは、使用しないでください。

プラグについて

・濡れた手で、プラグの抜き差しをしないでください。

プラグについて

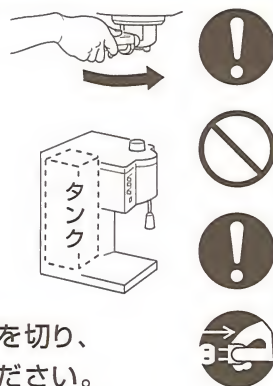
- プラグを抜くときは、**電源コードを持たず**、必ずプラグ部分を持って抜いてください。
- プラグは、**根元まで**しっかりと差し込んでください。

電源コードについて

- 電源コード／プラグが**破損したり異常に熱くなる**場合は、**直ちに使用を中止**し、お求めの販売店または**弊社サービスセンター（18P.参照）**に電源コード／プラグの交換を依頼してください。

- 電源コード／プラグは、無理に曲げたり、物をのせたり、傷を付けないように**大切に扱ってください。**
- 使用中は、電源コードが**本体に触れないように**してください。

使用上の注意：お湯や蒸気について

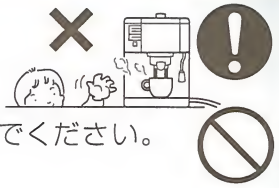
- 給湯口やスチーム管（ノズル）から出てくる**お湯や蒸気は高温ですので、ヤケドにご注意ください。**
- **コーヒー抽出中は、絶対にフィルターホルダーを外さないでください。**

- 給湯口やフィルター、フィルターホルダーの金属部分、スチーム管は、**使用中および使用後しばらくは熱いの**で、触れないでください。

使用上の注意

- フィルターホルダーを給湯口に取り付ける際は、**正しくしっかりと**固定してください。
- 電源スイッチを入れる前に、必ず**スチームノブが閉じている**ことを確認してください。
- 使用中はタンク内の水量をチェックし、**空だき**に注意してください。
  ※使用中、タンクに水を補充する場合は、一旦、コーヒースイッチを切り、スチームノブを閉じてください。
- **万一、異常が発生した場合は、直ちに全てのスイッチを切り、スチームノブを閉じ、プラグをコンセントから抜いてください。**

- 本製品は、コーヒーの抽出、給湯、蒸気による泡立て／加熱など、家事専用ですので、**屋外や他の用途で使用しない**でください。
- **使用しないときは、**スチームノブを閉じて、全てのスイッチを切り、必ず**プラグをコンセントから抜いてください。**
- 水がかかったり、湿気の多い場所でのご使用は、お止めください。
- タンクには、**規定量（MAX表示）まで**水を入れてください。

使用上の注意

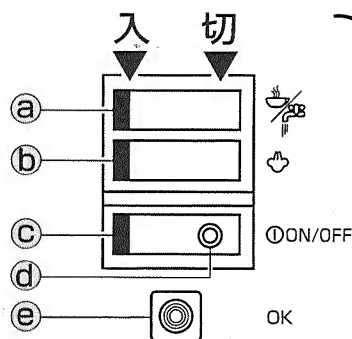
- 使用中は、**決してその場を離れないでください。**また、近くに小さなお子様やペット（犬や猫など）がいる時は、特に注意してください。
- 他製品の部品や付属品等を組み合わせて使用しないでください。故障や事故の原因になります。

お手入れについて

- お手入れをする前に、必ず**プラグをコンセントから抜き**、本体や各部が**冷えてから**、行ってください。

- 本体および電源コード／プラグは、水に浸けたり、水洗いしないでください。
- シンナーやベンジン、クレンザー、金だわし等は、使用しないでください。
- ご自分で**分解したり、修理／改造をしない**でください。
- 牛乳の加熱／泡立てなどで**スチームノズルを使用した後は、必ずお手入れをしてください。**

仕様

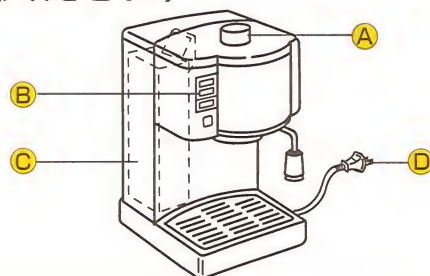
製品名称／型式番号	カフェ・トレビソ／BAR（バール）14N
電　圧／周　波　数	交流100V／50・60Hz
消費電力／ポンプ圧	1000W／～15気圧
外形寸法／重　さ	幅190×奥行215×高さ295mm／約3.0kg（本体のみ）
タンクの容量	最大（MAX表示まで）1ℓ
電源コードの長さ	1.8m
付　属　品	フィルター（2枚）、フィルターホルダー、計量スプーン スチームノズル（※スチーム管に取付け済）

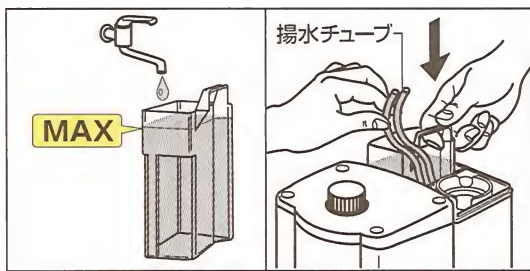
各部の名称とはたらき

入
切
ⓐ
ⓑ
ⓒ
ⓓ
ⓔ
ⒾON/OFF
OK
ⓐコーヒースイッチ
エスプレッソ抽出用のスイッチ。スイッチを入れると給湯口から高圧力で熱湯が噴き出る。
※このスイッチを入れてスチームノブを開けると、スチーム管／ノズルから熱湯が出る。
ⓑスチームスイッチ
入れる：蒸気をつくる
切　る：熱湯をつくる
ⓒ電源スイッチ
スイッチを入れると電源ランプが点灯し、ボイラーの加熱が始まる。
ⓓ電源ランプ
ⓔOKランプ
熱湯および蒸気が適温になると点灯する。
カバー
左に回す(開ける)とスチーム管／ノズルから熱湯または蒸気が出てくる。
スチームノブ
タンク(水を入れる)
新鮮な水を、MAX表示まで入れる。
揚水チューブ(2本)
タンク内の水をボイラーに吸い上げる。
フィルター入れ
回転範囲
ご注意：これ以上、無理に回さないでください。
プラグ
電源コード
スチーム管
スチームノブを開けると熱湯および蒸気が出てくる。
⚠高温注意：使用中、使用後すぐは熱いので、触れないでください。
スチームノズル
蒸気で泡立てや加熱をするとき、スチーム管の先に取り付ける。
カップ受け
トレイ
フィルター(1杯用)
フィルター(2杯用)
凹部分(2ヵ所)
プレッサー
(取外し可)
給湯口
ポンプの圧力で、小さな孔から熱湯を噴き出す。
フィルターホルダー
フィルターをセットし、給湯口に取り付ける。
フィルター止め
凸部分(2ヵ所)
柄
抽出穴(2ヵ所)
計量スプーン
1杯分のコーヒー粉は、計量スプーン小山盛り＝約8～10gが目安。

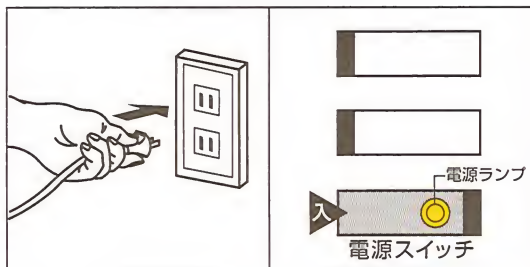
内部の洗浄　最初のご使用前に、必ず行ってください。

初めて本製品をご使用される際は、事前に、付属品および本体内部（ボイラーや給湯管、スチーム管）の洗浄を行ってください。
※付属品の洗浄は、15P.「お手入れのしかた」を参照してください。

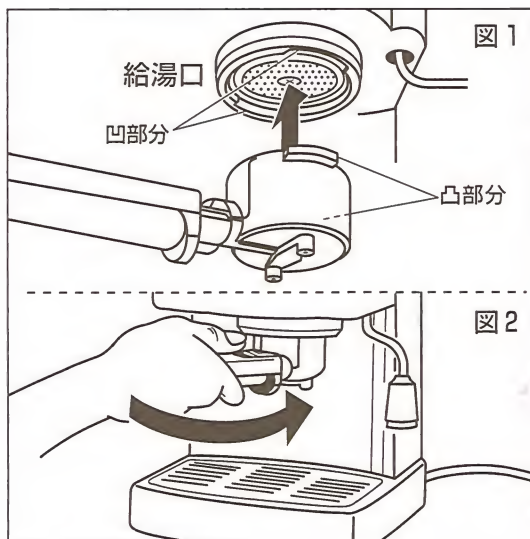
〈洗浄前、以下の点をご確認ください〉

Ⓐスチームノブを右（時計回り）に回して閉じます。
Ⓑ各スイッチの右側を押し、「切」の状態にします。
Ⓒ本体からタンクを取り出します。
Ⓓプラグは、まだコンセントに入れないでください。

1 タンクに水を入れ、本体に戻す

タンクのMAX表示まで**澄んだ水道水**を入れ、本体に戻します。この時、忘れずに**揚水チューブ**2本をタンク（水中）に差し込んでください。その後、カバーをします。
※MAX表示までの水量＝1ℓ

2 プラグをコンセントに差し込み、電源スイッチを入れる

プラグを**壁面のコンセント**に**直**に差し込み、電源スイッチの**左側**を押します。電源が入ると同時に、**電源ランプが点灯**します。

3 フィルターをフィルターホルダーにセットし、給湯口に取り付ける

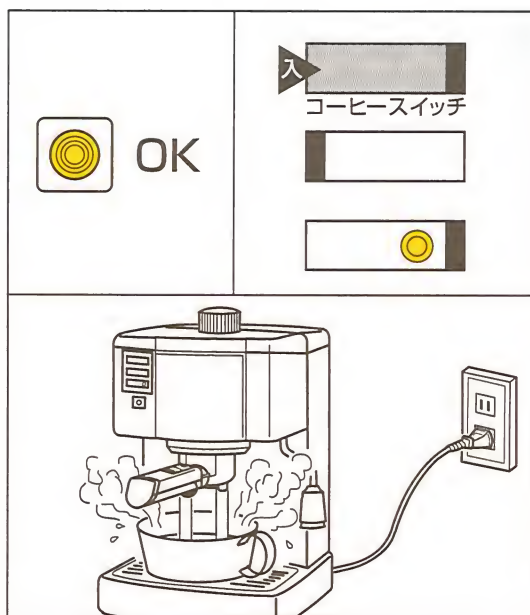
空のフィルターをフィルターホルダーにセットし、フィルターホルダーの**凸部分**が給湯口の**凹部分**に合うように**柄を左側にして**下から押し込み（図1）、そのまま**柄を右に回して**（図2）、正しくしっかりと固定します。
取り付け後、フィルターホルダー抽出穴の下に排水（熱湯）用の大きめのカップを置いてください。

ご注意：給湯口からフィルターホルダーを外す場合は、柄を左に戻します。ただし、給湯中には絶対に外さないでください。熱湯でヤケドをする危険があります。

4 OKランプ点灯後、コーヒースイッチを入れる

OKランプ点灯後、コーヒースイッチを入れます。フィルターホルダー抽出穴から熱湯が出てきますので、カップの八分目までたまったら、コーヒースイッチを切り(=給湯が止る)、カップのお湯を排水(※)してください。 次に、深めのカップをスチーム管(スチームノズル)の下に置きます。

※カップにたまったお湯は、トレイに排水しないでください。<u>トレイは浅い</u>ので溢れます。

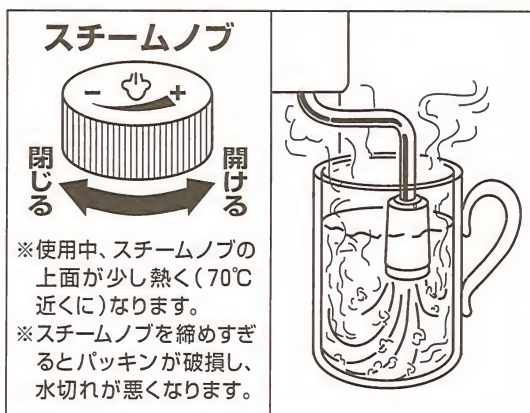
ご注意：給湯中、OKランプが点いたり消えたりしますが、故障ではありません。

⚠高温注意：給湯中は、絶対にフィルターホルダーを外さないでください。ヤケドの危険があります。

5 スチームノブを開け、コーヒースイッチを入れる

スチームノブをゆっくりと**左に回し(=開ける)**、コーヒースイッチを入れます。スチーム管(スチームノズル)の先から熱湯が出てきます。カップの八分目までたまったら、**コーヒースイッチを切り、スチームノブを閉じて(締めて)給湯を止めます。**

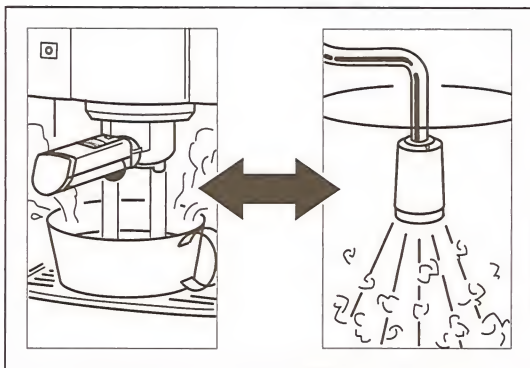
⚠高温注意：カップを外すときは、必ず熱湯の出が止った後にしてください。

※使用中、スチームノブの上面が少し熱く(70℃近くに)なります。

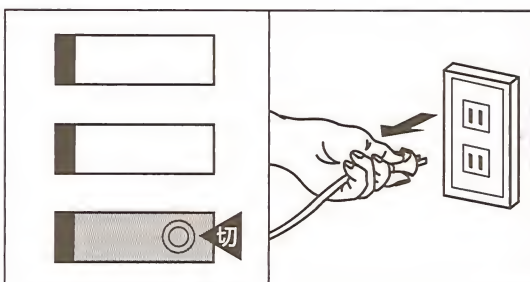
※スチームノブを締めすぎるとパッキンが破損し、水切れが悪くなります。

6 手順4 5を、5～6回繰り返す

タンクの水量を確認しながら、上記の手順4 5を交互に5～6回繰り返します。

ご注意：途中でタンクの水が無くなった場合は、コーヒースイッチを切り、スチームノブを閉じてから、水を補充してください。

⚠高温注意：フィルターホルダーとスチーム管は、洗浄中および洗浄後しばらくは熱いので、触れないでください。

＊ 洗浄後は・・・

①全てのスイッチを切り、必ずプラグをコンセントから抜きます。(スチームノブも閉じる)

②フィルター／フィルターホルダーは<u>冷えてから</u>取り外し、乾かしてください。

エスプレッソの作り方

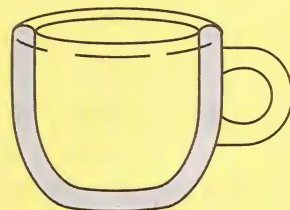
本格的なエスプレッソを作る／抽出するために、それに適した**コーヒー粉(挽き具合)**と**水**、そして風味や温度を保つための**カップ**をご用意ください。

コーヒー粉は･･･

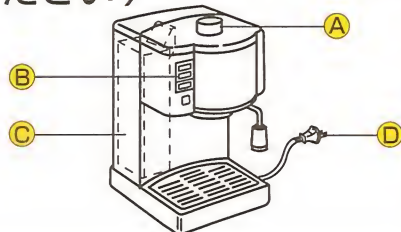
“エスプレッソ・マシーン用”と表記された**極細挽き**の粉が最適です。
※ドリップおよびパーコレーター用の粉は、挽き具合が粗いので不向きです。

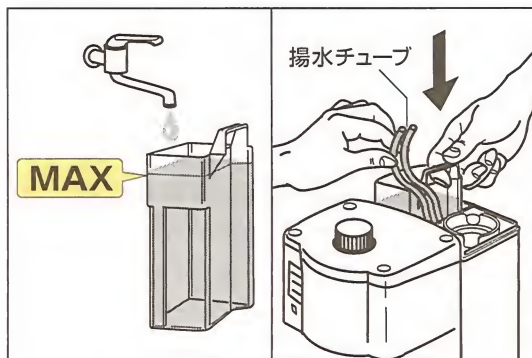
水は･･･

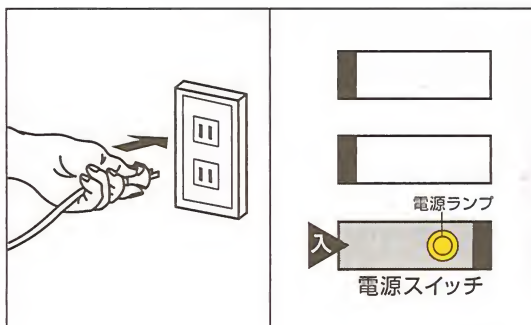
新鮮で澄んだ水道水や、**軟水**(フランス硬度：9度以下)**のミネラルウォーター**が適しています。
※一度沸かした水は、使用しないでください。

カップは･･･

エスプレッソ用のカップには、約60～80mlの容量で**肉厚のもの**をお選びください。

〈使用前、以下の点をご確認ください〉

Ⓐスチームノブを<u>右(時計回り)に</u>回して閉じます。
Ⓑ各スイッチの<u>右側を</u>押し、「切」の状態にします。
Ⓒ本体からタンクを取り出します。
Ⓓプラグは、まだコンセントに入れないでください。

1 タンクに水を入れ、本体に戻す

タンクのMAX表示まで**澄んだ水道水**もしくは**軟水のミネラルウォーター**を入れ、本体に戻します。この時、忘れずに**揚水チューブ**2本をタンク(水中)に差し込んでください。その後、カバーをします。
※MAX表示までの水量＝1ℓ

2 プラグをコンセントに差し込み、電源スイッチを入れる

プラグを**壁面のコンセント**に**直に**差し込み、電源スイッチの**左側**を押します。電源が入ると、**電源ランプ**が**点灯**します。

3 カップとフィルターを湯煎する

空のフィルター(1杯または2杯用)をフィルターホルダーにセットし、給湯口に取り付けます。フィルターホルダーの**凸部分**が給湯口の**凹部分**に合うように**柄を左側にして**下から押し込み(図1)、そのまま**柄を右に回して**(図2)、しっかりと固定します。

フィルターホルダーの底にはコーヒーが出てくる穴(**抽出穴**)が**2つ**ありますので、エスプレッソ用カップ(1コまたは2コ)を下に置いてください。

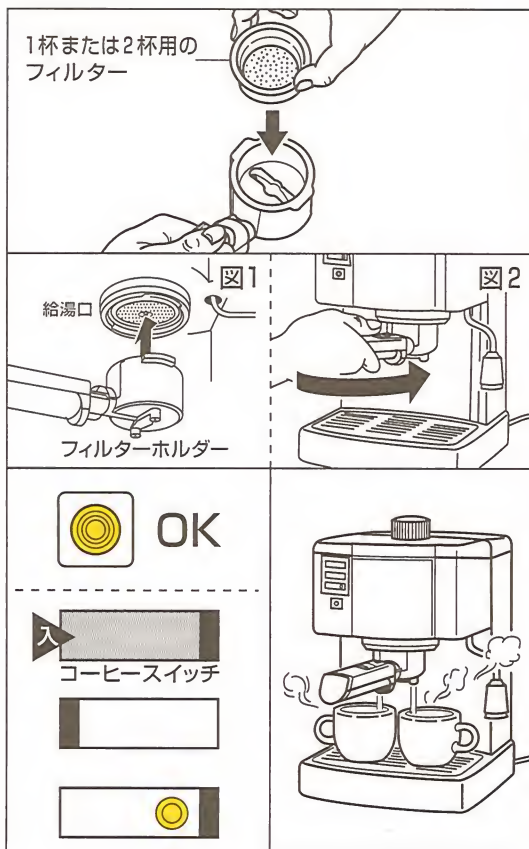
【湯煎の手順】

①OKランプ点灯後、コーヒースイッチを入れると、抽出穴(2ヵ所)から熱湯が出てきます。

②カップの八分目まで熱湯がたまったら、コーヒースイッチを切り、熱湯の出を止めます。

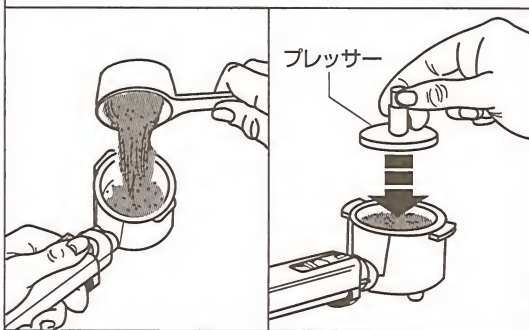
③フィルターホルダーを給湯口から外し、フィルターとカップの水切りをします。

※トレイは浅いので、カップのお湯を流さないでください。

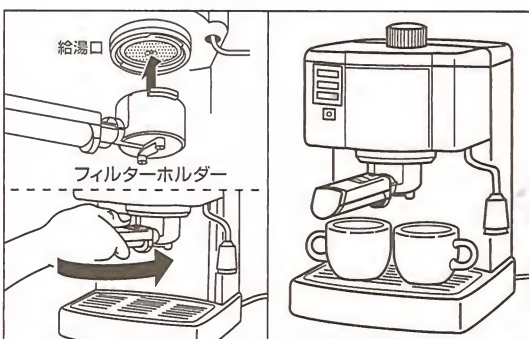
ご注意：フィルター、フィルターホルダー、カップのお湯は熱いので、注意してください。

4 フィルターにコーヒー粉を詰める

湯煎したフィルター(フィルターホルダーにセット済み)に、付属の**計量スプーン**を使って**適量(★)**のコーヒー粉を入れます。次に、本体から外した**プレッサー**で、コーヒー粉を平らに**軽く押し詰めてください。**

★ 1杯用=計量スプーン小山盛り1杯(約8～10g)
2杯用=計量スプーンすりきり2杯弱(約13～14g)

ご注意：フィルターの縁に付いたコーヒー粉は、必ず払い落としてください。

5 フィルターホルダーを給湯口に取り付ける

フィルターホルダーの**凸部分**が給湯口の**凹部分**に合うように**柄を左側にして下から押し込み**、そのまま**柄を右に回して**、正しくしっかりと固定します。**外す場合は、柄を左に戻します。**

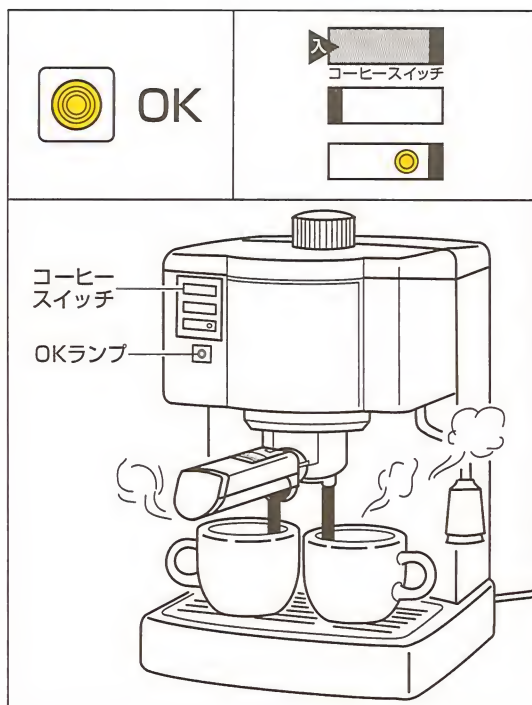
次に、湯煎したエスプレッソ用カップをフィルターホルダー抽出穴の下に置いてください。

6 OKランプの点灯後、コーヒースイッチを入れる(エスプレッソの抽出)

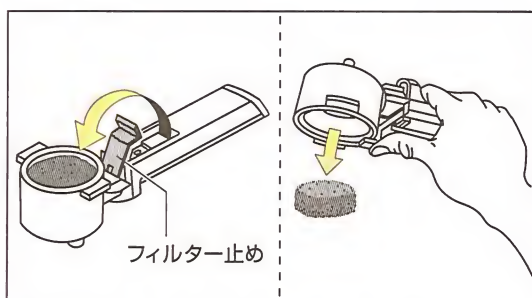
OKランプ点灯後、コーヒースイッチを入れます。給湯口からポンプ圧で熱湯を噴き出し、エスプレッソの抽出を始めます。カップに30cc(★)ほど抽出したら、コーヒースイッチを切ってください。

★・エスプレッソ1杯分の抽出量＝約30cc
・30cc抽出に要する時間(抽出時間)＝約20秒

※抽出されたエスプレッソは、両方の抽出穴から出てきますが、均等に出ない場合もあります。
※**OKランプが点いたり消えたりする**のは、サーモスタットが**適温の調節をしている**ためで、故障ではありません。

警告 **抽出中は、絶対にフィルターホルダーを外さないでください。ポンプの高圧力がかかっているので危険です。**

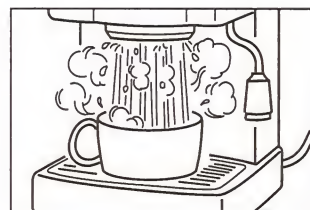
OK
入
コーヒースイッチ
コーヒースイッチ
OKランプ

7 フィルターホルダーを外し、抽出済みのコーヒー粉を捨てる

エスプレッソ抽出後(＝**コーヒースイッチは切の状態**)、給湯口からフィルターホルダーを外し、抽出済みのコーヒー粉を捨てます。このとき、柄から**フィルター止め**を起こし、フィルターを押さえてください。

⚠**高温注意:抽出直後のフィルターやフィルターホルダーの金属部、お湯を含んだコーヒー粉は熱いので、ヤケドにご注意ください。**

続けてエスプレッソを抽出する場合は、手順4～7を繰り返してください。

ご注意: 1. 一度抽出した粉は使用せず、毎回、新しいコーヒー粉をご使用ください。
2. タンクの水量を確認し、「空だき」に注意してください。タンクへの給水は、必ずコーヒースイッチを切った状態で行ってください。

8 給湯口の洗浄 (※一日の最後の抽出後に行います)

その日の最終抽出後には、必ず給湯口の接続部や小さな孔などに付着したコーヒー粉を洗い流してください。フィルターホルダーを外した後、給湯口の下に広口の容器を置いて、コーヒースイッチを入れます。洗浄後、コーヒースイッチを切ります。

＊ 停止する

全てのスイッチを切り、プラグをコンセントから抜きます。

◇◇基本的なエスプレッソの作り方◇◇

お好みのエスプレッソを作る／抽出するには、先ず、基本（標準）的なエスプレッソの抽出をマスターしてください。

基本的な抽出をするためには、以下の基準値に近付けるように、微調整（後述）をしてください。

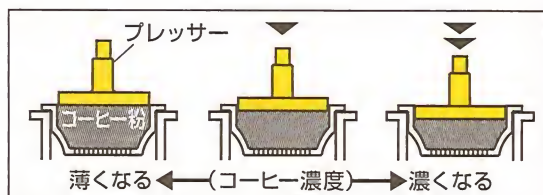
〈エスプレッソ1杯分を抽出するための各基準値〉

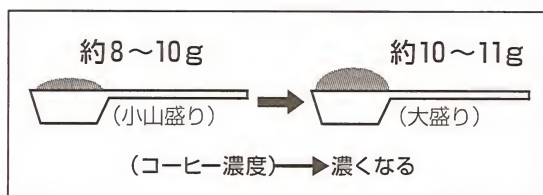
粉の量：**約8～10g**	抽出量：**約30cc**	抽出時間：**約20秒**

※ 2杯用フィルターを使って、1度にエスプレッソ2杯（2カップ）分を抽出する場合は、粉の量は約13～14g前後を目安にしてください。

微調整 1：プレッサーの押し具合

フィルター内の**コーヒー粉の詰め具合（密度）**を、**プレッサーの押し込む力の強弱**で調整します。
※プレッサーは、本体から取り外して使用することができます。

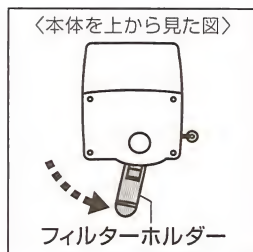
プレッサー
コーヒー粉
薄くなる←（コーヒー濃度）→濃くなる

微調整 2：コーヒー粉の量

付属の**計量スプーン**で**小山盛り1杯（約8～10g）**を基準に、少しずつ増量していきます。
※お好みによりますが、1杯分のコーヒー粉は、約8～10gを目安にしてください。

微調整 3：コーヒー粉の挽き具合（粒度）

コーヒー粉の挽き具合（粒度）を、細かいものや粗いものに変えてみてください。

微調整 4：フィルターホルダーの取り付け

フィルターホルダーを給湯口に取り付ける際は、柄を**右（→）方向に止るまで回して**固定してください。密着度が高いほど、**クレマ**（下記参照）が立ちやすくなります。

⚠警告 抽出中は、絶対にフィルターホルダーを動かさないでください。ポンプの高圧力がかかっていますので、熱湯が噴き出し、危険です。

【美味しいエスプレッソは――クレマを見れば分かります】

エスプレッソの**表面にできるムース状の細かい泡の層＝クレマ**を見れば、そのエスプレッソの出来が分かります。抽出が最適に行われたエスプレッソには最良のクレマ――**明るい茶色の細かい泡で、厚さが約2～3mmあり、長く消えない層**――ができますので、抽出の目安にしてください。
また、抽出が不適切なエスプレッソは、以下の様なクレマになります。

- **抽出が不十分なエスプレッソ▶白っぽく大きな泡で、薄く早めに消える。**
- **抽出しすぎたエスプレッソ▶濃い茶色の泡になる。**

クレマ

ワンポイント エスプレッソを抽出するときは、1杯ずつよりも、（2杯用フィルターを使って）1度で2杯分を抽出した方が美味しいエスプレッソができます。お試しください。

カプチーノの作り方

※必ず、前項目の「エスプレッソの作り方」を先にお読みください。

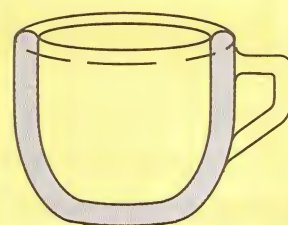
蒸気で牛乳を泡立て、エスプレッソに盛り付けると、カプチーノの出来上がりです。
泡立てに適した牛乳と泡立て用の器(ピッチャー)をご用意ください。

牛乳は・・・

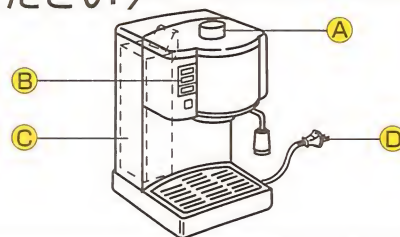
新鮮で冷えた**成分無調整／乳脂肪分2.3％以上の牛乳**をご使用ください。
※加工乳や低脂肪乳、また、一度温めた牛乳は、泡立ちがよくありません。

泡立て用の器は・・・

約250～350mlの容量で、取っ手のある**金属製(ステンレス)のもの**が最適です。
※陶器やガラス製は、内部のミルクの温度が分かりにくいので、不向きです。

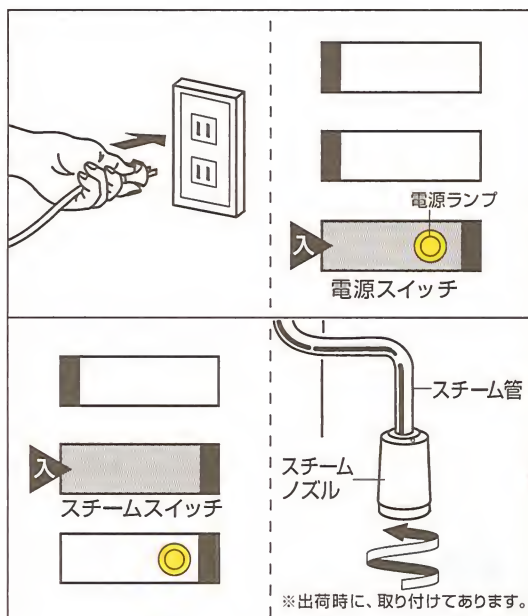
カップは・・・

カプチーノ用のカップには、約120～150mlの容量で、**肉厚のもの**をお選びください。

〈使用前、以下の点をご確認ください〉

Ⓐスチームノブを右(時計回り)に回して閉じます。
Ⓑ各スイッチの右側を押し、「切」の状態にします。
Ⓒ本体からタンクを取り出します。
Ⓓプラグは、まだコンセントに入れないでください。

1 タンクのMAX表示まで水を入れ、本体に戻す

2 プラグをコンセントに差し込み、電源スイッチとスチームスイッチを入れる

プラグを壁面のコンセントに直に差し込み、電源スイッチを入れます(＝電源ランプ点灯)。
蒸気を作るには、必ず**スチームスイッチを入れてください。**スチームスイッチを切った状態では、(蒸気にならず)熱湯が出てきます。
また、事前に、**スチーム管の先にスチームノズル**(ネジ込み式)**を取り付けてください。**

ご注意：エスプレッソの抽出や給湯を利用する場合には、スチームスイッチを切ってください。

3 蒸気を使って、牛乳を泡立てる

OKランプ点灯後、泡立て用器(**ピッチャー**)に入れた牛乳を、スチーム管/スチームノズルからの蒸気で泡立てます。

【泡立ての手順】

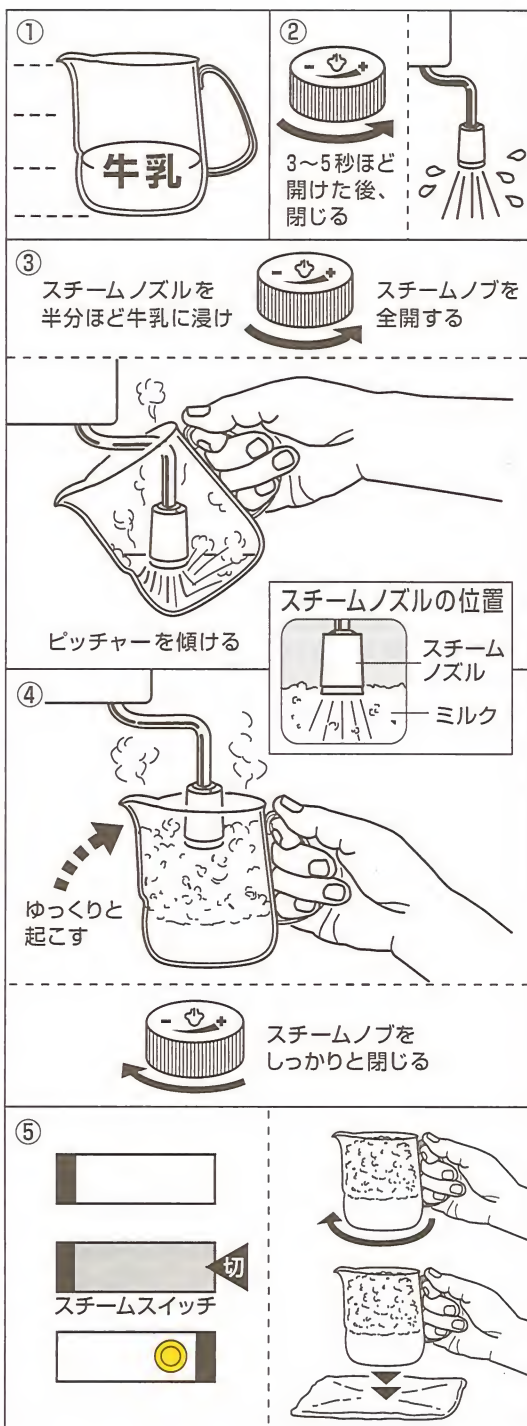
①**新鮮で冷えた牛乳**を、**ピッチャーの約⅓〜½まで**入れます。約2倍に泡立ちますので、これ以上入れると溢れ出る場合があります。

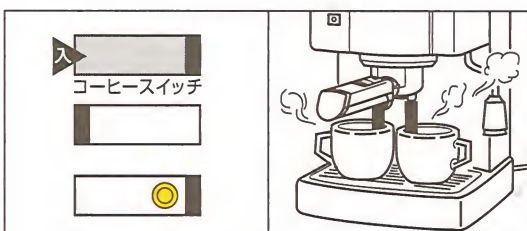
②**OKランプが点灯**したら、**スチームノブ**を3〜5秒ほど開けて、スチーム管内の水を排出します。排出後は、スチームノブをしっかりと閉じます。

③(OKランプ点灯時)**スチームノズルを半分ほどピッチャーの牛乳の中に浸け**、ピッチャーを傾けた状態で**スチームノブを全開します。**
スチームノズルの先からシューッという音と共に蒸気が噴き出し、牛乳を熱して**スチームミルク**を作ります。

> **泡立て中は、常にスチームノズルの先端がミルクの表面から出ないようにしてください。表面から出るとブスッブスッという音がして、泡が大きくなってしまいます。**

④ピッチャーの口近くまで泡が上がってきたら、ピッチャーを起こし、**スチームノブを閉じて、蒸気の出を止めます。**
⚠**高温注意:スチームノズルから蒸気が出ている(=スチームノブを開けている)ときに、ピッチャーを外さないでください。ヤケドをする危険があります。**

⑤蒸気の出が止ったら、スチームノズルからピッチャーを外し、**スチームスイッチを切ります。**
▶ピッチャーを濡れ布巾の上でトントンと軽く叩いたり、円を描くように回して、**空気とよく混ぜ合わせてください。** 泡が細かくなり、長持ちします。

4 エスプレッソを抽出する

タンクに水を補充した後、**「エスプレッソの作り方」の手順3〜7**(8〜9P.)**を参照**して、カプチーノ用のカップにエスプレッソを抽出してください。

湯煎をする エスプレッソを抽出する前に、必ず使用するカップとフィルターの湯煎(8P.の手順3参照)を行ってください。これにより、サーモスタット(湯温調節)がエスプレッソ用に切り替わります。

5 エスプレッソに泡を盛る

（カプチーノの出来上がり）

抽出したエスプレッソに適量のミルク（**スチームミルク**）を注ぎ、スプーンを使って泡（**フォームミルク**）を盛り付けます。後はお好みで、砂糖やココアパウダー等を添えてください。

6 スチームノズルと給湯口の洗浄

（※一日の最後の使用後に行います）

スチームノズルを使用した後は、必ず**孔に残っているミルク等を洗い流して**ください。そのままにしておくと、固まって目詰まりをおこします。

【スチームノズルの洗浄】

半分ほど水を入れたピッチャーに<u>スチームノズル全体を浸け</u>、スチームノブを開けます。スチーム管からはお湯が出てきますので、お湯がきれいになるまで繰り返し洗浄します。洗浄後、スチームノブをしっかりと閉じてください。

【給湯口の洗浄】

フィルターホルダーを外した後、給湯口の下に広口の容器を置き、コーヒースイッチを入れます。洗浄後、コーヒースイッチを切ってください。

＊ 停止する

全てのスイッチを切り、プラグをコンセントから抜きます。

カフェ・ラテの作り方

蒸気で**スチームミルク**を作り、エスプレッソに注ぎます。

①新鮮で冷えた牛乳をピッチャーの**2/3まで**入れます。

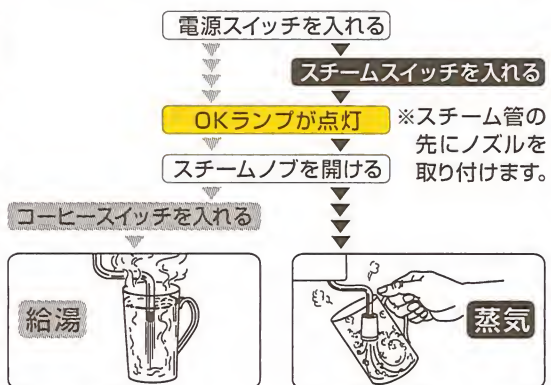
②スチームノズルを半分ほど牛乳に浸け、スチームノブを開けます。

③ピッチャーの表面に触れ、**「熱い」と感じたらスチームミルクの出来上がり**です。

※必要以上に加熱しないでください。

エスプレッソとスチームミルクは同量が目安です。

給湯／蒸気の使い方

給湯（お湯）は、紅茶や緑茶をいれるとき、インスタントのコーヒーやスープ等を作るときに利用できますし、**蒸気**は、牛乳やワイン、スープなど（液体）の温めに利用できます。

美味しいエスプレッソ／カプチーノができない？

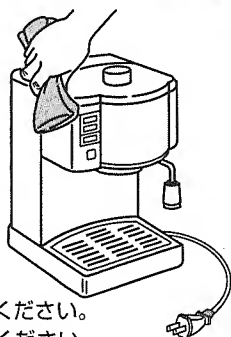
思うように美味しいエスプレッソ／カプチーノができない場合は、以下の点をチェックしてください。※エスプレッソ１杯分：約30cc、抽出時間：約20秒を基準にしています。

	状態	予想される原因	対処のしかた
エスプレッソ	クレマが薄く、早めに消える	抽出が不十分＝抽出時間が短い ▼	抽出時間が20秒になるように… ▼
		・フィルター内のコーヒー粉の詰め具合（密度）が弱い	・プレッサーで、やや強めに詰める／押す ・フィルターホルダーをしっかり取り付ける（10.P参照）
		・コーヒー粉の量が少ない	・前回より量をふやす
		・コーヒー粉の挽き具合が粗い	・より細挽きの粉を使う
		・コーヒー粉が古い	・新しい粉を使う
		・抽出時の湯温が低い	・使用するカップとフィルターを事前に湯煎する ・OKランプ点灯後に、コーヒースイッチを入れる
	濃い茶色のクレマで、層が薄い	抽出のしすぎ＝抽出時間がかかる ▼	抽出時間が20秒になるように… ▼
		・フィルター内のコーヒー粉の詰め具合（密度）が強すぎる	・プレッサーで、軽く詰める／押す
		・コーヒー粉の量が多い	・前回より量を減らす
		・コーヒー粉の挽き具合が細かすぎる	・やや粗めの粉を使う
	焼けたような味がする	・抽出のしすぎ	・上記を参照する
		・コーヒー粉が古い	
		・しばらく使っていない	・内部洗浄後、使用する
カプチーノ	牛乳の泡立ちが悪い ＝ フォームミルクの出来が悪い	・鮮度、種類ともに不適当な牛乳を使用している	・新鮮で冷えた成分無調整／乳脂肪分2.3％以上の牛乳を使う
		・泡立て用の器（ピッチャー）の形が不適当	・口径が小さく深めのもの（金属製）を使う
		・スチームノズルの孔の目詰まり	・針や楊枝で孔の通りをよくする

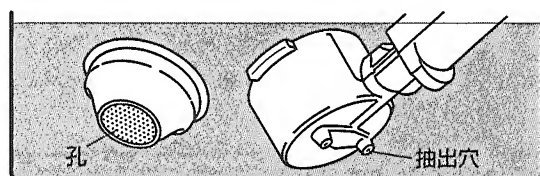
お手入れのしかた

使用頻度や汚れ具合によりますが、下記の要領で定期的にお手入れをしてください。

本体表面、電源コード／プラグ

固く絞った濡れ布巾で拭きます。汚れがひどい場合は、少量の台所食器用洗剤をつけた布で拭き、次に濡れ布巾で洗剤をよく拭き取ります。

・プラグをコンセントから抜いてください。
・水に浸けたり、水洗いしないでください。

フィルター、フィルターホルダー

ぬるま湯に浸け、ブラシまたは楊枝などで穴の通りをよくします。

※洗剤は、なるべく使用しないでください。
コーヒーの脂分が金属表面に膜をつくり、金属臭を抑えます。

・その日の最終使用後に、必ずお手入れをしてください。
・使用後すぐは熱いので、冷えてから行ってください。

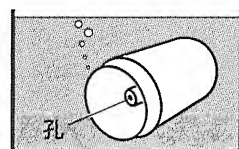
給湯口

抽出後、給湯口および周辺に付着したコーヒー粉をキッチンタオルや濡れ布巾などで拭き取ります。次に、広口の容器(排水用)を給湯口の下に置いてコーヒースイッチを入れ、給湯口からのお湯で洗い流します。

ゴムパッキンや接合部のコーヒー粉は、柔らかめのブラシを使い、取り除いてください。

・その日の最終使用後に、必ずお手入れをしてください。

スチームノズル

使用後のお手入れは、「カプチーノの作り方」手順6(13P.)を参照してください。 定期的に、スチーム管から外してぬるま湯に浸け、楊枝などで孔の通りをよくしてください。

カップ受け、トレイ、プレッサー

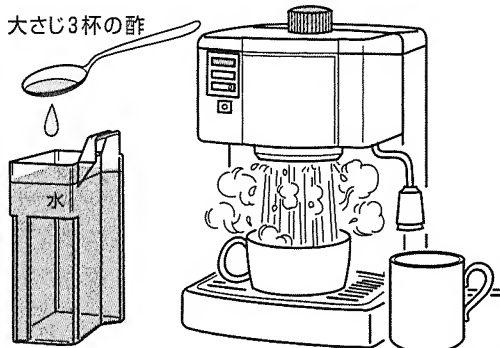
本体から外して水洗いし、乾かして元に戻します。

石灰分の除去

長く使ってくると、給湯口やスチーム管などに石灰分が付着し、お湯や蒸気の出が悪くなります。使用頻度によりますが、3ヵ月～半年に1度、以下の要領で石灰分の除去を行ってください。

①タンクの水(MAX表示:1ℓ)に**大さじ3杯の酢**を加え、電源スイッチを入れます。

②OKランプの点灯後にコーヒースイッチを入れ、スチームノブの開閉により給湯口およびスチーム管から交互にお湯を出します。**タンクの水が無くなるまで続けてください。**

③タンクの水が無くなったら、今度は水(1ℓ)だけで②の操作をします。

用途別の操作手順

下図は、各用途の操作手順を要約したものですので、ご利用の前に、必ず「エスプレッソの作り方」や「カプチーノの作り方」、給湯の使い方などをよくお読みください。

タンクを満水にして、プラグをコンセントに差し込む

↓

電源スイッチを入れる

エスプレッソを抽出する

コーヒー粉をフィルターに詰め、フィルターホルダーを給湯口に取り付ける

蒸気を使う（牛乳の泡立て）

スチームスイッチを入れる

スチーム管の先に、スチームノズルを取り付ける

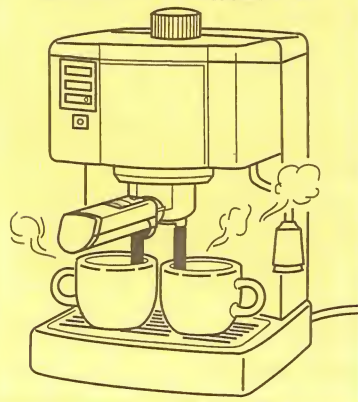
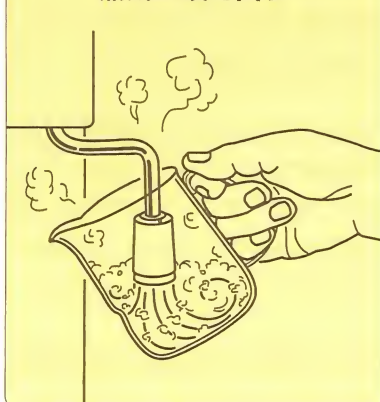
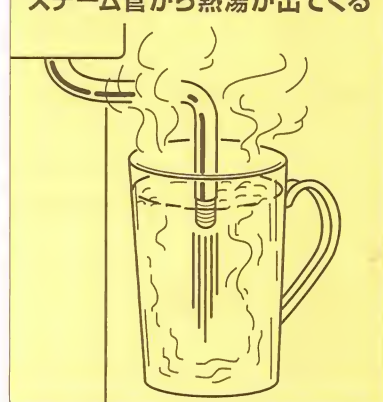
お湯を使う

ＯＫランプが点灯

エスプレッソ：コーヒースイッチを入れる

蒸気・お湯：スチームノブを開ける

お湯：コーヒースイッチを入れる

給湯口から熱湯が噴き出し、エスプレッソを抽出する

スチームノズルから蒸気が噴き出す

スチーム管から熱湯が出てくる

故障かな？ 修理を依頼される前に、お読みください。

使用中に異常が生じた場合は、直ちにスチームノブを閉じ／全てのスイッチを切り、使用を中止して、以下の点をお調べください。それでも正常に機能しないときは、お求めの販売店または弊社サービスセンター（右頁参照）までお問い合わせください。

状態	予想される原因	対処のしかた
エスプレッソの出が悪い／出ない（抽出されない）	・タンクに水が無い	・タンクに水（1ℓ）を入れる
	・揚水チューブ（2本）が、タンクの中（水）に入っていない	・揚水チューブ（2本）をタンクに差し込む
	・給湯口およびフィルターが目詰まりをおこしている	・給湯口およびフィルターのお手入れをする
	・フィルター内のコーヒー粉が詰まりすぎている	・プレッサーの詰め／押す力を弱めにする
	・コーヒー粉の量が多すぎる	・前回より量を減らす
	・コーヒー粉が細かすぎる	・前回よりやや粗めの粉を使う
給湯口からお湯が漏れて止らない（電源スイッチは入）	・給湯口のゴムパッキンが破損または老朽化している	・弊社サービスセンター（右頁）に連絡する
給湯口とフィルターホルダーの取り付け箇所からお湯が漏れる	・フィルターの縁にコーヒー粉を付着したままで給湯口に取り付けた	・取付けの前に、フィルターの縁に付着したコーヒー粉を払い落とす
	・フィルター内のコーヒー粉が詰まりすぎている	・プレッサーの詰め／押す力を弱めにする
	・コーヒー粉の量が多すぎる	・前回より量を減らす
吸上げポンプ作動時に変な音がする	・タンクに水が無い	・タンクに水を入れ、再使用する
	・揚水チューブが折れたりねじれて、水を吸い上げない	・揚水チューブのねじれなどを直し、タンク（水中）に戻す
蒸気の出が悪い／出ない	・スチームスイッチが「切」の状態	・スチームスイッチを入れる
	・タンクに水が無い	・タンクに水を入れる
	・スチームノズルが目詰まりをおこしている	・スチームノズルのお手入れをする
蒸気が水っぽい	・蒸気の「適温」に達していない	・OKランプ点灯後に、スチームノブを開ける
	・スチーム管に水が溜まっている	・事前に、スチームノブを開けて水抜きをする

アフターサービス

1) 使用中に異常が生じたときは、直ちにスチームノブを閉じ、全てのスイッチを切り、プラグをコンセントから抜いてください。 その後、お求めの販売店または弊社サービスセンター(下記参照)にご相談ください。

2) 万一、故障／損傷した場合は、保証書に記載されている販売店に 1. **お求め時期** 2. **製品名称と型式番号** 3. **故障の状況**――を連絡のうえ、修理を依頼してください。 なお、宅配便等を利用して弊社サービスセンターに直送される場合には、必ず故障の状況を記したメモを商品パッケージ(梱包箱)に同封してください。

3) 保証期間中(1年)は、保証書に記載されているものについては、無償で修理いたします。ただし、安全上および使用上の注意を無視しての故障、規格外に改造をしたものは、その限りではありません。 また、保証期間が過ぎたものについては、有償で修理いたします。

4) **真心点検のお勧め：** 保証期間が過ぎて気になる点がございましたら、安全のために専門技術者による点検(持込み)をお勧めします。 点検の依頼方法、料金等につきましては、弊社サービスセンター(下記)までお問い合わせください。

※下の枠内に、購入年月日を記入してください。点検の目安になります。

購入年月日：　　　　年　　　　月　　　　日

5) **デロンギ再資源化システムについて：** ご不用になった製品は、下記の要領に従い、弊社サービスセンター(下記)までお送りください。 素材ごとに分別し、再資源化いたします。

【送料】 再資源化の費用は弊社が負担いたしますが、送料はお客様のご負担(元払い)となります。予め、ご了承ください。

【梱包】 製品の入っていた元箱や段ボール箱、エアーパッキン等にくるんでお送りください。 そして、必ず、表面や送り状に**「再資源化」と明記してください。**

以上、アフターサービスについてご不明の点がございましたら、お求めの販売店または弊社サービスセンター(下記)までお問い合わせください。

デロンギ・ジャパン サービスセンター (受付時間▶土、日、祝日を除く毎日9:30～18:00まで)

●**横浜：〒221-0022 神奈川県横浜市神奈川区守屋町3-9 安田倉庫㈱内4号ビル**

修理について Tel. 0120-804-280
お問い合わせ Tel. 0120-064-300 ／Fax. 045-450-3291

●**大阪：〒564-0044 大阪府吹田市南金田2-21-25**

修理について Tel. 0120-692-885
お問い合わせ Tel. 0120-692-880 ／Fax. 06-6368-2881

●**ホームページでのお問い合わせ(URL)** http://www.delonghi.co.jp